Weihnachtskarte

VORSPEISEN

- FEINE PASTINAKEN -APFEL-CREMESUPPE 8,80
- LACHSTATAR MIT FRISCHER AVOCADO 15,80

HAUPTGANG

- KNUSPRIGE BAUERNENTENBRUST MIT PORTWEINJUS, APFEL-ROTKOHL & KLÖSSEN 28,80
- WEIHNACHTLICHER KALBSBRATEN MIT APFEL-ROTKOHL & KLÖßEN 22,80
- SCHOTTISCHER LACHS IN SIZILIANISCHER ORANGENSOßE, MIT ROSMARINKARTOFFELN & GEMÜSE 27,80
- BAVETTE MIT LACHS IN ZITRONEN-SAHNE-SOßE 16,80

DESSERT

- WARMER APFELSTRUDEL MIT VANILLE-ZIMT-EIS 9,90
- KAISERSCHMARRN MIT APFELMUS & PUDERZUCKER 11,90



SILVESTERMENÜ 2026

ein genussvoller Start ins neue Jahr

Sechs festliche Gänge, begleitet von Live Piano Jazz mit Steffen Krafft.

31. DEZEMBER 2026

ab 18:30 Uhr

Bahnhofstraße 5 · 95444 Bayreuth · www.weihenstephan-restaurant.de





DAS MENÜ

SECHS GÄNGE
zum Jahreswechsel

I	TORTELLINI IN CARNE	in kräftiger Consommé
II	RISOTTO AI FRUTTI DI MARE	cremiger Risotto mit frischen Meeresfrüchten
III	ZANDERFILET	mit geschmortem Fenchel und Kaviar
IV	CHAMPAGNER-ZITRONEN-SORBET	
V	ARGENTINISCHES RINDERFILET	mit Pfeffersoße, Selleriepüree und jungen Möhren
VI	PISTAZIEN-PARFAIT	auf Himbeercoulis mit frischen Himbeeren

Sechs Gänge — 89 €
pro Person, mit Live Piano Jazz von Steffen Krafft

Vier Gänge OPTIONAL — 69 €
pro Person

JETZT ONLINE RESERVIEREN

Begrenzte Plätze · oder telefonisch: 0171 236 6262

MO-SA
11-14 UHR

MITTAGS MENÜ

12,90 €

VORSPEISE

Kleiner gemischter Gartensalat

HAUPTSPEISE

Hausbraten mit Schupfnudeln
oder zur Auswahl Tagespasta

GETRÄNK

0,2l Saftschorle / Wasser
(Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Johannisbeer)

(Das Mittagsmenü gilt nicht an Sonn- & Feiertagen)

SALATE

Scampi Salat 15,80

Gemischter Salat mit Cherrytomaten und gegrillten Scampi

mixed salad with cherry tomatoes and grilled scampi

Avocado-Granatapfel Salat 14,80

Frischer Babyspinat mit Cherrytomaten, Avocado, Granatapfel & Walnüssen

Fresh baby spinach with cherry tomatoes, avocado, pomegranate, & walnuts

Chef Salat 15,80

Gemischter Salat mit Cherrytomaten, Gurken, Oliven, Artischocken, Zwiebel, Thunfisch, Mozzarella, Radieschen & Ei

Mixed salad with cherry tomatoes, cucumbers, olives, artichokes, onions, tuna, mozzarella, radishes & egg

Rucola & Parmesan 12,80

Knackiger Rucola Salat mit Cherrytomaten, Parmesan & Balsamico Creme

Crisp arugula salad with cherry tomatoes, parmesan & balsamic cream

Alle unsere Salate werden mit dem hausgemachten Balsamico-Senf-Dressing serviert

VORSPEISEN

Carpaccio di Manzo — 15,80

Hauchdünn geschnittenes rohes Rinderfilet, Zitrone, Rucola, gehobeltem Parmesan & Olivenöl

Thinly sliced raw beef fillet, lemon, arugola, shaved parmesan & olive oil

Vitello Tonnato — 15,80

Dünn geschnittenes Kalbsfleisch serviert mit einer cremigen hausgemachten Thunfischsoße & Kapern

Thinly sliced veal served with a creamy homemade tuna sauce & capers

Steak Tartar (100 g) — 18,80

Fein gehacktes Rinderfilet, klassisch serviert mit Eigelb

Finely chopped beef fillet, classically served with egg yolk

Bruschetta Tradizionale — 11,80

Geröstete Brotscheiben mit frischen Tomaten Würfeln, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl & Oregano

Toasted bread slices with fresh diced tomatoes, garlic, basil, olive oil & oregano

Flädlesuppe — 6,50

Rinderkraftbrühe mit feinen Pfannkuchenstreifen

Beef broth with fine pancake strips

Knoblauchbrot — 7,50

Knusprig gegrilltes Brot mit frischen Knoblauchstückchen & feinem Olivenöl

Crispy grilled bread with fresh garlic pieces & fine olive oil

STEAKS

Alle unsere Fleischgerichte werden mit frischem Tagesgemüse & Rosmarinkartoffeln serviert

Rinderfilet vom Grill 220g/38,50

Besonders zartes argentinisches Rinderfilet vom Grill, feinmarmoriert, mild im Geschmack & butterzart in der Struktur

Especially tender Argentinian beef fillet from the grill, finely marbled, mild in taste & buttery soft in texture

Rinderfilet al Tartufo 220g/39,90

Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Parmesan-Trüffelcreme & frischem Trüffel der Saison

Argentinian beef fillet from the grill with parmesan truffle cream & fresh seasonal truffle

Rinderfilet mit Gorgonzola-Creme 220g/39,90

Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Gorgonzola-Sahnecreme

Argentinian beef fillet from the grill with Gorgonzola cream sauce

Rinderfilet al Pepe Verde 220g/38,90

Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit grüner Pfeffersauce

Argentinian beef fillet from the grill with green pepper sauce

Rinderfiletspitzen Cognac 200g/31,90

Zarte Rinderfiletspitzen in feiner Cognac-Rahmsoße mit grünem Pfeffer

Tender beef fillet tips in a fine cognac cream sauce with green pepper

STEAKS

Entrecote — je 100g/14,80

Gegrilltes Zwischenrippenstück mit feiner Marmorierung,
Zart, aromatisch & besonders saftig

Grilled ribeye with fine marbling, tender, flavorful & particularly juicy

New York Strip Steak — je 100g/18,80

Hochwertiges Striploin vom US-Rind, fein marmoriert, mit intensiven, saftigen Geschmackserlebnis & kräftigem Rindfleischaroma

High-quality striploin from US beef, finely marbled, with an intense, juicy taste experience & strong beef flavor

Kalbskottlet — je 100g/12,80

Kalbskottlet am Knochen, 14 Tage gereift, Außen goldbraun gegrillt, innen zart & saftig

Veal cutlet on the bone, matured for 14 days, grilled golden brown on the outside, tender and juicy on the inside

Rumpsteak — 250g/28,80

Zartes, saftiges argentinisches Roastbeef mit besonderem, intensivem Rindfleischaroma

Tender, juicy Argentine roast beef with a special, intense beef flavor

Beef Tagliata — 250g/29,80

Argentinisches Roastbeef trangiert auf knackigem Rucola mit Parmesan & Balsamico Creme

Argentinian roast beef sliced thin on crunchy arugula with Parmesan & balsamic cream

FISCH

Alle unsere Fischgerichte werden mit frischem Tagesgemüse &
Rosmarinkartoffeln serviert

Dorade vom Grill — 28,80

Ca. 400g im ganzen gegrillte Dorade
Approximately 400g of whole grilled sea bream

Wolfsbarsch vom Grill — 29,80

Ca. 400g ganzer gegrillter Wolfsbarsch
About 400g of whole grilled sea bass

Scampi — 31,80

Gegrillte Riesengarnelen, verfeinert mit Olivenöl,
frischen Kräutern & einem Hauch Zitrone
Grilled king prawns, refined with olive oil, fresh herbs & a hint
of lemon

Oktopus vom Grill — 33,00

Zart gegrillter Oktopus mit Olivenöl, Zitrone & mediterranen
Kräutern - leicht & typisch italienisch
Tenderly grilled octopus with olive oil, lemon and Mediterranean
herbs - light & typically Italian

Scampi al Limone — 32,50

Gebratene Riesengarnelen in Zitronen-Butter-Sahnesauce
Fried king prawns in lemon-butter-cream sauce

PASTA

Gnocchi Gorgonzola, Spinaci é Noci 15,80

Gnocchi mit frischem Spinat, cremige Gorgonzola-Sahnesauce,
Walnüsse & Parmesan

Gnocchi with fresh spinach, creamy Gorgonzola cream sauce, walnuts
& Parmesan cheese

Paccheri Frutti di Mare 17,80

breite Röhrennudeln mit Meeresfrüchten, Knoblauch &
Tomatensauce

wide tube pasta with seafood, garlic & tomato sauce

Bavette al Tartufo 21,80

Bavette mit Trüffelbutter & frischem schwarzem Trüffel der
Saison

Bavette with truffle butter & fresh black truffles of the season

Bavette ai Scampi 17,80

Bavette mit Garnelen, Knoblauch & Tomatensauce

Bavette with shrimp, garlic & tomato sauce

Paccheri al Filetto 18,80

breite Röhrennudeln mit Argentinischem Rinderfilet, Knoblauch,
Kirschtomaten & Parmesan

wide tube pasta with argentinian beef fillet, garlic, cherry tomatoes
& parmesan cheese

PASTA

Bavette Limone Rucola 14,80

Bavette mit Zitronen-Sahne-Soße, Rucola & Kirrschtomaten

Bavette with lemon cream sauce, arugula & cherry tomatoes

Spaghetti alla Puttanesca 13,80

Spaghetti mit Sardellen, Oliven, Kapern, Chilli & Tomatensoße

Spaghetti with anchovies, olives, capers, chili & tomato sauce

Spaghetti Aglio, Olio é Peperoncino 11,80

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl & Chilli

Spaghetti with garlic, olive oil & chili

Bavette Arrabbiata 13,80

Bavette mit Knoblauch, Chilli, Kirschtomaten, Tomatensauce & Basilikum

Bavette with garlic, chili, cherry tomatoes, tomato sauce & basil

Tortellini Ricotta é Spinaci 15,80

Tortellini mit Ricotta & Spinat Füllung, frischen Spinat, cremiger Gorgonzola-Sahnesauce & Parmesan

Tortellini with ricotta & spinach filling, fresh spinach, creamy gorgonzola cream sauce & parmesan

BRATEN

Kalbsbraten in heller Biersoße 19,80
hausgemachter Kalbsbraten in kräftiger Bier-Bratensoße nach bayrischer Art, serviert mit Gemüse & Rosmarinkartoffeln
Homemade roast veal in a rich beer gravy, Bavarian style, served with vegetables

BEILAGEN

Pommes frites	3,90	Tagesgemüse	3,90
Rosmarin Kartoffeln	3,90	Beilagensalat	4,50
Schupfnudel	3,90	Gurkensalat	4,30

DIPS

Grillsauce (pikant)	2,50	Gorgonzola-Creme	3,00
Pfeffersauce	3,00	Aglioli	2,50

DESSERT

Tiramisú — 8,80
cremiges Tiramisu mit Mascarpone, Espresso & Kakao

Pistazien-Walnuss-Parfait — 12,80
halbgefrorenes Dessert mit karamellisierten Walnüssen & Pistazien aus Sizilien

Schokoladenkuchen — 9,80
hausgemachter Schokoladenkuchen, Sahne & Vanilleeis

Tartufo Bianco — 8,80
italienische Eisspezialität, feines Zabaione Gelato mit einem cremigen Kaffee Kern trifft auf weiße Schokolade

Panna Cotta — 7,80
zarte Vanille-Sahne-Creme serviert mit Himbeersoße, nach italienischer Tradition, cremig, fein & unwiederstehlich lecker

Himbeertraum — 9,80
italienisches Baisertparfait serviert mit Himbeersoße

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Cola, Spezi, Fanta, Sprite	0,4l	4,00 €
	0,2l	2,90 €
Coca Cola Zero	0,33l	4,00 €
San Pellegrino/Aqua Panna	0,75l	6,80 €
San Pellegrino/Aqua Panna	0,25l	3,40 €
Tafelwasser Still/Spritzig	0,4l	4,00 €
Tafelwasser Still/Spritzig	0,2l	2,30 €

HEISSGETRÄNKE

Kaffee Crema	3,70 €
Espresso	2,90 €
Espresso doppio	4,70 €
Espresso Macchiato	3,20 €
Espresso Affogato	4,90 €
Cappuccino	3,70 €
Latte Macchiato	4,50 €
Tasse Tee	3,20 €

DIGESTIFE

Limoncello	2cl	3,20 €
Ramazotti	2cl	3,40 €
Fernet-Branca	2cl	3,50 €
Vecchia Romagna	2cl	3,50 €
Amaro Averna	2cl	3,40 €
Cynar	2cl	3,40 €
Williamsbirne	2cl	3,40 €
Grappa	2cl	2,90 €

WEIHENSTEPHANER BIER

Weihenstephaner Original Hell vom Fass	0,5l	4,50 €
	0,3l	3,80 €
Weihenstephaner Pils vom Fass	0,4l	4,20 €
	0,3l	3,80 €
Weihenstephaner Dunkel vom Fass	0,5l	4,50 €
	0,3l	3,80 €
Weihenstephaner Hefeweißbier	0,5l	4,50 €
Weihenstephaner Hefeweißbier Alkoholfrei	0,5l	4,50 €
Weihenstephaner Original Hell Alkoholfrei	0,5l	4,50 €
Weihenstephaner Radler	0,5l	4,50 €

SÄFTE

Orangensaft	0,4l	4,90 €
	0,2l	3,40 €
Apfelsaft	0,4l	4,90 €
	0,2l	3,40 €
Traubensaft	0,4l	4,90 €
	0,2l	3,40 €
Maracujasaft	0,4l	4,90 €
	0,2l	3,40 €
Johannisbeersaft	0,4l	4,90 €
	0,2l	3,40 €
Schorle	0,4l	4,30 €
	0,2l	2,90 €